I

(Atti per i quali la pubblicazione è una condizione di applicabilità)

REGOLAMENTO (CEE) N. 2347/84 DELLA COMMISSIONE

del 31 luglio 1984

relativo alle uve secche che possono beneficiare dell'aiuto alla produzione

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea,

visto il regolamento (CEE) n. 516/77 del Consiglio, del 14 marzo 1977, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti trasformati a base di ortofrutticoli [1], modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 988/84 [2], in particolare l'articolo 3 ter, paragrafo 4, l'articolo 3 quater, paragrafo 5, e l'articolo 3 quinquies, paragrafo 4,

considerando che l'articolo 3 del regolamento (CEE) n. 516/77 prevede un regime di aiuto alla produzione per taluni prodotti; che tale regime comprende il pagamento di un prezzo minimo al produttore ed il versamento di un aiuto alla produzione sulla base del peso netto del prodotto trasformato;

considerando che vi è una differenza di qualità tra le uve secche destinate alla trasformazione e le uve secche destinate al consumo diretto; che il prezzo minimo e l'aiuto alla produzione dovrebbero essere fissati per una categoria specifica; che il prezzo minimo e l'importo dell'aiuto per le categorie diverse da quella per la quale sono stati fissati dovrebbero essere derivati da detta categoria; che nell'operare tale derivazione si dovrebbe tener conto delle caratteristiche delle varie categorie; che le categorie in questione debbono essere definite;

considerando che l'articolo 3 quinquies, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (CEE) n. 516/77 stabilisce che i prodotti trasformati debbono soddisfare a norme minime di qualità comunitarie da determinare; che tali norme si applicano già per certa frutta secca, in conformità del regolamento (CEE) n. 2425/81 della Commissione [3]; che tale regolamento è applicabile soltanto ai prodotti raccolti prima della campagna di commercializzazione 1984/1985; che occorre stabilire nuove norme minime di qualità;

considerando che le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere del comitato di gestione per gli ortofrutticoli trasformati,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

1. Il prezzo minimo da pagare ai produttori per l'uva secca non trasformata è fiassato per 100 kg di uva secca Sultanina della categoria n. 4.

Per le altre categorie di uva secca Sultanina e per l'uva secca di Corinto, il prezzo minimo deve essere moltiplicato per i coefficienti di cui all'allegato I.

2. Per avere diritto al pagamento del prezzo minimo, l'uva secca non trasformata deve possedere i requisiti e rientrare in una delle categorie di classificazione di cui all'allegato II.

Articolo 2

1. L'aiuto alla produzione per l'uva secca è fissato per 100 kg netti di uva secca Sultanina della categoria n. 4.

Per le altre categorie di uva secca Sultanina e per l'uva secca di Corinto l'importo dell'aiuto deve essere moltiplicato per i coefficienti di cui all'allegato I.

2. Per avere diritto al pagamento dell'aiuto, l'uva secca deve possedere i requisiti e rientrare in una delle categorie di classificazione di cui all'allegato III.

Articolo 3

1. Per quanto riguarda le uve secche non trasformate, il controllo dei requisiti e della classificazione viene

(1) GU n. L 73 del 21. 3. 1977, pag. 1.
(2) GU n. L 103 del 16. 4. 1984, pag. 11.
(3) GU n. L 240 del 24. 8. 1981, pag. 1.

effettuato sulla base di campioni prelevati da un lotto dal trasformatore. A tal fine, per lotto s'intende l'insieme degli imballaggi consegnati da uno stesso produttore, da un gruppo riconosciuto di produttori o da una associazione di tali gruppi al trasformatore, a un gruppo di trasformatori o ad una associazione di tali gruppi. I campioni devono essere esaminati dal trasformatore o eventualmente da chi per lui.

2. I risultati degli esami di cui al paragrafo precedente devono essere registrati. Gli Stati membri possono istituire un formulario speciale da utilizzare a questo scopo.

Articolo 4

Il trasformatore, a trasformazione avvenuta, deve prelevare un numero adeguato di campioni di uve secche, onde verificare il possesso dei requisiti di cui all'allegato III. Il risultato di ogni controllo deve essere riportato su un formulario che contenga almeno gli elementi di cui all'allegato IV.

Articolo 5

1. Il trasformatore deve informare per iscritto le autorità competenti ogni volta che una partita di uve secche è pronta per essere sottoposta al controllo. La partita può uscire dagli stabilimenti del trasformatore soltanto il terzo giorno lavorativo successivo alla data in cui le autorità competenti hanno ricevuto l'informazione o con l'autorizzazione di tali autorità.

2. Le autorità competenti procedono all'esame di ogni partita, segnatamente aprendo da 3 a 5 % degli imballaggi la cui capienza non sia destinata alla vendita al minuto, e prelevano campioni da almeno una partita su venti, per ulteriori controlli. Il risultato di questi controlli deve essere riportato su un formulario che contenga almeno gli elementi di cui all'allegato IV.

3. Qualora le autorità stabiliscano che una partita o parte di essa non possiede i requisiti di cui all'allegato III, non sarà pagato alcun aiuto alla produzione per l'intera partita. Una partita per la quale è stato rifiutato l'aiuto alla produzione può essere nuovamente trasformata.

Articolo 6

Gli Stati membri provvedono a che i campioni prelevati a norma dell'articolo 5 siano esaminati, su richiesta presentata dal trasformatore o in suo nome, da una agenzia diversa da quella che ha effettuato il primo esame.

Articolo 7

Il presente regolamento entra in vigore il giorno della pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*.

Esso è applicabile a decorrere dal 1° settembre 1984.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 31 luglio 1984.

Per la Commissione
Poul DALSAGER
Membro della Commissione

ALLEGATO I

COEFFICIENTI

I. Coefficienti da applicare al prezzo minimo

UVA SECCA SULTANINA

Categoria	Coefficiente
1	1,05588
2	1,03383
5	0,95588

UVA SECCA DI CORINTO

Categoria	Coefficiente
1. «Ombra», della regione di Eghion	1,04264
2. «Scelta di sole», della regione di Eghion	1,02058
3. «Ombra», della regione di Corinto	1,01323
4. «Scelta di sole», della regione di Corinto	0,98332
5. «Corrente», della regione di Eghion	0,96911
6. «Scelta di sole», di Patrasso, delle isole Ionie, del Nomos Elide, di Trifilia	0,95588
7. «Corrente», della regione di Corinto	0,95588
8. «Scelta di sole», del resto della Messenia	0,94117
9. «Corrente», di Patrasso, delle isole Ionie, del Nomos Elide, di Trifilia	0,92647
10. «Corrente», del resto della Messenia	0,91176
11. «Corrente», di altre regioni	0,83382

II. Coefficienti da applicare all'aiuto alla produzione

UVA SECCA SULTANINA

Categoria	Coefficiente
00, 0, 1, 21	1,05588
2, 22	1,03383
24	1,00000
25	0,95588

UVA SECCA DI CORINTO

Categoria	Denominazione		
	Vostitsa	Gulf	Provincials
	Coefficiente	Coefficiente	Coefficiente
Extra choicest	1,14264	1,11323	—
Choicest	1,12058	1,08332	1,05588
Choice	1,06911	1,05588	1,04647

ALLEGATO II

REQUISITI DI QUALITÀ E CLASSIFICAZIONE DELLE UVE SECCHE NON TRASFORMATE

Definizione

L'uva secca Sultanina dev'essere ottenuta da uve di varietà (cultivars) di Vitis Vinifera L., varietà Apyrena.

L'uva secca di Corinto dev'essere ottenuta da uve di varietà (cultivars) di Vitis Vinifera L., varietà Corinto nera.

A. Requisiti minimi

1. L'uva fresca deve essere conforme alle norme vigenti, in particolare quelle relative ai residuati da insetticidi ed essere essiccata evitando il contatto diretto con il suolo e provvedendo ad un'adeguata protezione contro gli animali. Dev'essere effettuata una prima pulitura, in particolare per eliminare i peduncoli di dimensioni maggiori.

2. L'uva secca non trasformata deve essere:

   a) accuratamente essiccata, cioè avere un tenore di acqua non superiore al 16 %;

   b) sana, vale a dire priva di muffe, di marcescenze, di fermentazione, di uova di insetti e di qualsiasi altro difetto o alterazione che possa nuocere alla qualità o alla presentazione del prodotto;

   c) praticamente priva di sassi, granelli di sabbia individuabili, frammenti di metallo e altre impurità minerali;

   d) priva di corpi estranei diversi da quelli di cui alla lettera c);

   e) praticamente priva di peduncoli e di altre parti di materia vegetale innocua derivante dalla vite;

   f) priva di odore o gusto anormali;

   g) priva di viscosità derivante da qualsiasi causa;

   h) scorrevole, ossia i chicchi non devono aderire l'uno all'altro e devono separarsi quando sono estratti dall'imballaggio;

   ij) trasportata ed imballata in imballaggi nuovi e puliti o imballaggi già utilizzati ma puliti.

3. Sono ammesse le seguenti tolleranze:

Criteri	Tolleranza
Uva sana	4 % in numero di frutta non sana
Uva praticamente priva di sassi, di granelli di sabbia individuabili, di frammenti di metallo e di altre impurità minerali	0,2 % in peso
Uva praticamente priva di peduncoli e di altre parti di materia vegetale innocua derivante della vite	0,3 % in peso

4. Per quanto riguarda l'uva secca di Corinto, i chicchi devono presentare una omogeneità di calibro compresa tra 8,5 mm e 4 mm. Sono tuttavia ammesse le seguenti tolleranze:

   — 6 % in peso, al massimo, di chicchi di diametro superiore a 8,5 mm;

   — 2 % in peso, al massimo, di chicchi di diametro inferiore a 4 mm; quest'ultima tolleranza è portata al 4 % per l'uva secca prodotta nell'Eglialia, nella zona di Corinto e nelle isole Ionie.

B. Classificazione

1. L'uva secca Sultanina è classificata come segue:

Categoria	Colore	Chicchi di colore marrone scuro/nero (% in numero)	Conformità di calibro
1	Da biondo a biondo ambrato	8	Richiesta (i chicchi devono essere grossi, con una tolleranza del 10% di chicchi più piccoli)
2	Da biondo a marrone chiaro	14	Non richiesta (i chicchi devono tuttavia essere abbastanza grossi)
4	Da biondo a marrone	20	Non richiesta
5	Da biondo a marrone scuro	50	Non richiesta

Sono considerati «grossi« i chicchi che sarebbero ritenuti su un setaccio con aperture di 8 mm di diametro.

Il numero di frutti marrone scuro ammesso deve aumentare dal 1° novembre al 1° agosto di ciascun anno di commercializzazione dello 0,5% il primo di ogni mese.

2. L'uva secca di Corinto è classificata in funzione dei criteri seguenti:

— procedimento di essiccazione,

— colore dei chicchi,

— grana dei chicchi.

Categoria (denominazione)	Procedimento di essiccazione	Colore dei chicchi	Grana dei chicchi
«Ombra»	All'ombra	Blu scuro	Asciutta e vellutata
«Scelta di sole»	Al sole	Nero	Non precisata
«Corrente»	Al sole	Nero rossastro	Non precisata

ALLEGATO III

NORMA MINIMA DI QUALITÀ PER LE UVE SECCHE

Definizione

Le uve secche devono essere ottenute da uve Sultanine e uve di Corinto non trasformate in possesso dei requisiti di cui all'allegato II.

Requisiti generali

L'uva secca deve aver subito un lavaggio in una quantità di acqua potabile sufficiente. Deve essere stata spalmata di olio di paraffina o di altri oli vegetali autorizzati.

L'uva secca deve essere:

a) sana, vale a dire priva di muffe, di marcescenze, di fermentazione, di uova di insetti e di qualsiasi altro difetto o alterazione che possa nuocere alla qualità o alla presentazione del prodotto;

b) priva di insetti o altri organismi nocivi;

c) priva di sassi, granelli di sabbia individuabili, vetro, frammenti di metallo ed altri corpi estranei. Tuttavia le uve di Corinto possono contenere corpi estranei visibili, non nocivi, di origine vegetale; vedi B, uva secca di Corinto, «I. Classificazione e difetti»;

d) praticamente priva di altre impurità minerali, di quelle di cui alla lettera c), quali sabbia e terra;

e) priva di odore o gusto anormali. Un lieve adore di anidride solforosa (SO_2) non è considerato anormale per l'uva secca di Corinto imbianchita;

f) scorrevole, ossia con i chicchi non aderenti uno all'altro;

g) priva di viscosità derivante da qualsiasi causa.

Le uve secche diverse dall'uva Sultanina imbianchita devono essere sottoposte alla fumigazione prima di subire un esame di qualità da parte delle autorità competenti e non oltre sette giorni prima della spedizione finale al destinatario.

A. UVA SECCA SULTANINA

I. Condizioni generali

L'uva Sultanina deve aver subito una essiccazione in forni ad aria calda o in altro analogo impianto in modo da ridurre il tenore di acqua ad una percentuale compresa tra il 13 % e il 15 %. Può essere imbianchita con anidride solforosa (SO_2). Tuttavia, l'uva secca Sultanina «natural» non deve aver subito nessun trattamento di imbianchimento.

II. Difetti

I difetti riscontrati nel prodotto possono essere considerati normali quando non superano le tolleranze di cui alla tabella seguente:

Difetti	Tolleranza
1. Frammenti di peduncoli ogni 2,5 kg della categoria 00,0 e 1	1
2. Frammenti di peduncoli ogni 2,5 kg dell'altra categoria	2
3. Chicchi non depicciolati	8 % in peso
4. Chicchi non sufficientemente maturi o sviluppati	2 % in peso
5. Chicchi con cristalli di zucchero	2 % in peso
6. Chicchi danneggiati, inclusi i chicchi rosicchiati	2 % in peso
7. Muffe, marcescenze, fermentazioni, frammenti di uova di insetti visibili o qualsiasi altro difetto o alterazione tali da nuocere alla qualità o alla presentazione del prodotto	1 % in peso
8. Impurità non individuabili	0,01 % in peso

Ai fini della determinazione dei difetti sono considerati:

a) «Chicchi non sufficientemente maturi o sviluppati» i chicchi:

— eccessivamente leggeri e con insufficiente tessuto zuccherino, per cui risulta evidente che il loro sviluppo è incompleto;

— completamente avvizziti e praticamente senza polpa;

b) «Chicchi con cristalli di zucchero» i chicchi nei quali è chiaramente evidente, all'interno o all'esterno la presenza di cristalli di zucchero che influiscono negativamente sulla presentazione del prodotto;

c) «Chicchi danneggiati» i chicchi che presentano scottature, cicatrici, graffi dovuti al trattamento meccanico e altre tracce analoghe tali da danneggiare seriamente la presentazione, la commestibilità, la conservabilità e la trasportabilità del prodotto;

d) in casi eccezionali, quando le autorità competenti trovano una pietra al massimo per partita, la si considera esente da pietre.

III. Classificazione e calibratura

L'uva secca Sultanina, imbianchita o naturale, è classificata in due gruppi, uve secche grosse e uve secche fini, comprendenti rispettivamente 6 e 3 categorie. La classificazione in tali categorie viene effettuata in funzione delle caratteristiche seguenti:

— colore,

— uniformità di colore,

— percentuale di chicchi marrone scuro e nero,

— calibro.

La classificazione deve essere effettuata in conformità con la tabella seguente:

a) *Uva secca Sultanina imbianchita*

Categoria	Colore	Uniformità di colore (% in numero)	Quantità massima di chicchi di colore marrone scuro/nero (% in numero)	Ritenzione su un setaccio le cui aperture sono del diametro seguente mentre si setaccia con aperture applicabili alla misura direttamente superiore
Uve secche grosse				
00	Da biondo a dorato	95	0	10 mm
0	Da biondo a ambrato	85	4	9 mm
1	Biondo ambrato	85	5	8 mm
2	Da biondo a marrone chiaro	80	10	7,5 mm
4	Da biondo a marrone	70	17	7 mm
5	Marrone scuro	Non richiesta	40	6 mm
Uve secche fini				
21	Da biondo a dorato	85	10	6 mm
22	Biondo	80	10	6 mm
24	Marrone scuro	Non richiesta	20	6 mm

b) *Uva secca Sultanina naturale*

Uve secche grosse				
00	Da giallo ambrato a marrone chiaro	85	5	10 mm
0	Da giallo ambrato a marrone chiaro	85	7	9 mm
1	Da giallo ambrato a marrone chiaro	85	7	8 mm
2	Da giallo ambrato a marrrone	80	12	7,5 mm
4	Da giallo ambrato a marrone	70	20	7 mm
5	Da marrone a nero	Non richiesta	Non limitata	6 mm
Uve secche fini				
21	Da giallo ambrato a marrone chiaro	85	10	6 mm
22	Da giallo ambrato a marrone chiaro	70	15	6 mm
24	Da giallo ambrato a marrone	Non richiesta	30	6 mm

Per la categoria 00 di uva secca Sultanina imbianchita o naturale, non si applica la misura massima.

Dal 1° marzo di ciascun anno, per l'uva secca Sultanina raccolta a partire dal 1° settembre dell'anno precedente, è ammessa, in ciascuna categoria di qualità, una colorazione leggermente più scura.

Sono ammesse le seguenti tolleranze di calibro:

a) è ammessa la presenza di chicchi appartenenti ad una categoria di calibro inferiore fino al:

— 3 % in peso o in numero per la categoria 00,

— 5 % in peso o in numero per le altre categorie;

b) è ammessa la presenza di chicchi appartenenti ad una categoria di calibro superiore fino al:

— 15 % in peso o in numero per le categorie 0, 1, 2, 4 e 5,

— 30 % in peso o in numero per le categorie 21, 22 e 24.

IV. **Marchiatura**

Ogni imballaggio immediato deve recare, in caratteri raggruppati su uno dei lati maggiori, leggibili, indelebili e visibili all'esterno, le seguenti diciture:

A. *Identificazione*

Nome, indirizzo e marchio commerciale del trasformatore, del distributore, dell'importatore, dell'esportatore o del venditore.

B. *Natura del prodotto*

«Uva secca Sultanina» o «Uva secca Sultanina naturale».

C. *Origine del prodotto*

Paese di produzione e, se del caso, zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D. *Caratteristiche commerciali*

— categorie di qualità,

— peso netto con, facoltativamente, la dicitura «al momento del condizionamento»,

— anno di raccolta.

I contenitori da trasporto devono recare il nome e l'indirizzo del trasformatore o un codice riconosciuto dalle autorità competenti. Essi devono recare inoltre gli estremi che indichino che sono stati effettuati i controlli di qualità.

B. UVA SECCA DI CORINTO

I. **Classificazione e difetti**

L'uva secca di Corinto è classificata in tre categorie: extra choicest, choicest e choice. I difetti riscontrati nel prodotto possono essere considerati normali quando non superano le tolleranze stabilite per la classificazione.

La classificazione dell'uva secca di Corinto viene effettuata in funzione dei seguenti criteri:

— colore,

— tenore di acqua,

— corpi estranei (sassolini, frammenti di metallo, parti di peduncoli e altri),

— chicchi rinsecchiti,

— chicchi rossastri,

— chicchi danneggiati,

— chicchi grossi, cioè di calibro superiore a 8,5 mm,

— chicchi piccoli, cioè di calibro inferiore a 4 mm,

— chicchi non depicciolati.

I requisiti per la classificazione dell'uva secca di Corinto nelle varie categorie sono i seguenti:

	Extra Choicest	Choicest	Choice
1. Colore	Violaceo scuro	Violaceo	Nero rossastro/ rossastro
2. Tenore d'acqua:			
— massimo (%)	16	16	16
— minimo (%)	13	13	13
3. Corpi estranei			
a) sassolini, granelli di sabbia individuabili e altri frammenti di vetro e metallo	0	0	0
b) impurità non visibili (% in peso)	0,01	0,01	0,01
c) altri corpi estranei di origine vegetale (numero per 100 chicchi)	0,01 massimo	0,05 massimo	0,1 massimo
d) frammenti di peduncoli ogni 2,5 kg di chicchi	1 massimo	1 massimo	1 massimo
4. Chicchi rossastri (% in numero)	0,1	0,7 massimo	1,5 massimo
5. Chicchi rossi (% in numero)	10 massimo	15 massimo	20 massimo
6. Chicchi danneggiati (% in numero)	0,5 massimo	2 massimo	3 massimo
7. Chicchi grossi (% in numero)	0,5 massimo	1 massimo	1 massimo
8. Chicchi piccoli (% in numero)	2 massimo	2 massimo	2 massimo
9. Chicchi non depicciolati (% in numero)	2 massimo	3 massimo	3 massimo

In casi eccezionali, quando le autorità competenti trovano una pietra al massimo per partita, la si considera esente da pietre.

II. Calibratura

La calibratura dell'uva secca di Corinto è determinata:

— dal passaggio dei chicci attraverso un setaccio le cui aperture hanno un diametro determinato, e

— dalla ritenzione dei chicchi su un setaccio le cui aperture hanno un diametro inferiore a quello precedente.

Le denominazioni e le caratteristiche dei calibri sono le seguenti:

Denominazione	Passaggio attraverso un setaccio le cui aperture (∅) sono di	Ritenzione su un setaccio le cui aperture (∅) sono di
Bold	8,5 mm (setaccio n. 11)	7 mm (setaccio n. 14)
Medium	8,5 mm (setaccio n. 11)	6 mm (setaccio n. 16)
Small	7 mm (setaccio n. 14)	4/5 mm (setaccio n. 19)
Siftings	6 mm (setaccio n. 16)	4 mm (setaccio n. 20)
Ungraded	8,5 mm (setaccio n. 11)	4 mm (setaccio n. 20)

L'uva secca di Corinto di calibro «Siftings» può essere classificata soltanto nelle categorie «Choicest« o «Choice».

III. **Tolleranze**

Sono ammesse in ciascun imballaggio le seguenti tolleranze di classificazione e di calibro:

A. *Tolleranze di classificazione*

i) Categoria «Extra Choicest»

5 % in numero di chicchi che non possiedono le caratteristiche di colore della categoria, ma sono conformi a quelle della categoria immediatamente inferiore («Choicest»).

ii) Categoria «Choicest»

10 % in numero di chicchi che non possiedono le caratteristiche di colore della categoria, ma sono conformi a quelle della categoria immediatamente inferiore («Choice»).

B. *Tolleranze di calibro*

Per tutte le categorie: 5 % in numero di chicchi che non corrispondono al calibro preso in considerazione, ma corrispondono al calibro immediatamente inferiore. Tuttavia, per il calibro «Siftings», la tolleranza massima è soltanto dell'1,5 % in numero di chicchi di calibro inferiore a 4 mm.

IV. **Marchiatura**

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri leggibili e indelebili, le seguenti diciture:

A. *Identificazione*

Nome, indirizzo e marchio commerciale del trasformatore, del distributore, dell'importatore, dell'esportatore e del venditore.

B. *Natura del prodotto*

Uva secca di Corinto e relativa denominazione.

C. *Origine del prodotto*

Paese di produzione.

D. *Caratteristiche commerciali*

— categoria dell'uva secca,

— calibro, indicato dalla denominazione corrispondente,

— peso netto con, facoltativamente, la dicitura «al momento del condizionamento»,

— anno di raccolta.

I contenitori da trasporto devono recare il nome e l'indirizzo del trasformatore o un codice riconosciuto dalle autorità competenti. Essi devono recare inoltre gli estremi che indichino che sono stati effettuati i controlli di qualità.

C. CONDIZIONAMENTO

Il condizionamento delle uve secche deve essere tale da garantire un'adeguata protezione e mantenimento della qualità del prodotto. Devono essere osservate le condizioni seguenti:

a) i materiali da imballaggio devono essere nuovi e puliti;

b) gli adesivi utilizzati per sigillare gli imballaggi o i contenitori non devono essere né tossici né tali da contaminare il prodotto;

c) le cassette di legno che potrebbero trasmettere un odore non normale alle uve secche, ad esempio pino, non possono essere utilizzate come imballaggi immediati;

d) negli imballaggi non devono essere utilizzati punti metallici;

e) per i prodotti in imballaggi immediati, contenuti nello stesso imballaggio contenitore (contenitore da trasporto), il peso netto dell'imballaggio contenitore non deve essere superiore a 15 kg;

f) le uve secche provenienti da raccolti diversi devono essere condizionate in imballaggi immediati diversi.

ALLEGATO IV

FORMULARIO DI CONTROLLO

A. UVA SECCA SULTANINA

Nome del trasformatore	Categoria dell'uva secca	Peso del campione	Identificazione della partita o periodo di trasformazione	Quantità rappresentata dal campione

Descrizione del controllo	Risultato
	Numero
1. Frammenti di peduncoli ogni 2,5 kg	
	% in peso
2. Tenore d'acqua	
3. Chicchi non depicciolati	
4. Chicchi non sufficientemente maturi o sviluppati	
5. Chicchi con cristalli di zucchero	
6. Chicchi danneggiati, compresi i chicchi rosicchiati	
7. Chicchi non sani	
8. Corpi estranei non visibili	
	Requisiti osservati (Sì/No)
9. Scorrevolezza dei chicchi e assenza di viscosità	
10. Colore e uniformità di colore	
11. Calibro	
12. Imballaggi e marchiatura	

Altre osservazioni

Data: Firma:

B. UVA SECCA DI CORINTO

Nome del trasformatore	Categoria dell'uva secca	Peso del campione	Identificazione della partita o periodo di trasformazione	Quantità rappresentata dal campione

Descrizione del controllo	Risultato
	Numero
1. Frammenti di peduncoli ogni 2,5 kg	
	% in peso
2. Tenore di acqua	
	% in numero
3. Corpi estranei autorizzati diversi dai peduncoli 4. Chicchi rinsecchiti 5. Chicchi rossastri 6. Chicchi danneggiati 7. Chicchi grossi 8. Chicchi piccoli 9. Chicchi non depicciolati	
	Requisiti osservati (Sì/No)
10. Scorrevolezza dei chicchi e assenza di viscosità 11. Colore e uniformità di colore 12. Calibro 13. Marchiatura	

Altre osservazioni

Data: Firma: